

HOTELRESTAURANT

Gültig ab 1. 5. 1980

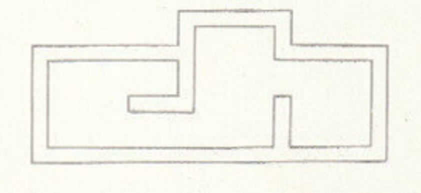
Verehrter Gast!

Wir begrüßen Sie sehr herzlich im Interhotel „Chemnitzer Hof“ und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unseren gastronomischen Einrichtungen.
Wir halten für Sie eine Vielzahl von Speisen und Getränken mit internationalem Charakter bereit. Unsere Mitarbeiter werden Ihnen mit Aufmerksamkeit und fachkundigem Rat zur Seite stehen.

Ausgabezeiten der Küche:

Warme Küche	11.00 - 22.30 Uhr
samstags	11.00 - 23.00 Uhr
Kalte Küche	11.00 - 23.00 Uhr
samstags	11.00 - 0.30 Uhr (einschl. Küchengetränke)

Speisen



Vorspeisen

Welsh rarebits	3,40 M
Rindermarkscheiben auf Toast überbacken	4,20 M
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout	3,45 M
Ragout fin überbacken mit Toast	4,80 M
Gebackener Camembert auf Buttertoast	4,80 M
6 Weinbergschnecken im Häuschen überbacken mit Toast	13,75 M

Kalte Vorspeisen empfehlen wir Ihnen aus dem Sortiment des Vorspeisenwagens

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln	2,20 M
Kraftbrühe mit Eierstich, Kalbfleischklößchen und Brötchen	2,40 M
Ukrainische Soljanka mit Zitrone, Sahne und Brötchen	2,90 M
Schwalbennestersuppe mit Wachtelei, Currysahne überbacken und Fleuron	5,55 M
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Champignons, Wachtelei und Käsestange	5,25 M

Eierspeisen

Omelette mit feinem Ragout, Champignons und Toast	5,90 M
3 Rühreier mit Schinkenwürfeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	6,60 M
2 verlorene Eier im Curryreisrand mit Spargel, sc. hollandaise und gemischtem Salat	7,30 M
5 Wachtelspiegeleier auf Spinat im Püreerand	7,50 M

Geflügel

Wiener Backhändl mit Specksalat	8,95 M
Geflügelfrikassee im Reisrand mit Champignons und gemischtem Salat	13,05 M
2 gefüllte Wachteln in Rotweinsauce, Champagnerkraut und Kartoffelpüree	17,85 M
1/2 Fasan im Speckkleid, Ananaskraut und Kartoffelkrusteln	29,45 M

Fisch- und Wildgerichte wählen Sie bitte aus der Tageskarte

Fleischgerichte

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen	6,80 M
Deutsches Beefsteak mit Setzei, gebutterten Gemüsen Schwenkkartoffeln	7,60 M
Ungarischer Rindsgulasch mit Klößen und gemischtem Salat	7,90 M
2 gefüllte Schweineröllchen in Champignonrahm mit Zuckererbsen und Kartoffelpüree	9,35 M
Berliner Eisbein mit Sahnemeerrettich, Sauerkraut und Erbspüree	10,60 M
Kalbs- und Zungenwürfel mit Schwenkkartoffeln und gemischtem Salat	10,75 M
Filetgulasch „Stroganoff" mit Risi Bisi und gemischtem Salat	11,40 M
2 Hammelkoteletts mit Rahmzwiebeln, Speckbohnen und Schwenkkartoffeln	8,55 M
Rumpsteak „Strindberg" mit pommes frites und gemischtem Salat	9,35 M
Schweizer Sahnekotelett mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat	9,75 M
Schweinesteak „Zigeuner" mit Risotto und gemischtem Salat	11,45 M
Filettopf „Rotkäppchen" mit gemischtem Salat	13,65 M
Filetsteak mit Geflügelleber, Kartoffelkrusteln und gemischtem Salat	13,95 M
Holsteiner Schnitzel	15,00 M
Kalbsteak „Maison" mit pommes frites und gemischtem Salat	15,60 M
Chateau briand „Gärtnerin" mit sc. bearnaise und pommes frites (für 2 Personen)	36,45 M

Spezialitäten

„Amorspieß" auf Pistazienreis mit Sahnecatchup und Salat „Waldorf"	13,35 M
Kalbsspieß „Sumatra" mit Curryreis und Salat „Waldorf"	14,95 M
Kupferpfanne „Japonaise" für 2 Personen mit gemischtem Salat	30,70 M
Fleischfondue für 2 - 4 Personen	pro Person 20,00 M

Flambierte Speisen – für Sie am Tisch zubereitet

Leber mit Catchupzwiebeln, Schinkenstreifen, Kartoffelpüree und gemischtem Salat	11,65 M
Kalbsfiletstreifen mit Silberzwiebeln, Zuckererbsen und Kartoffelkrusteln	12,55 M
Gespickte Hühnerbrust mit Champignonrahm, Pistazienreis und gemischtem Salat	12,65 M

Schonkostgerichte

Frischkostplatte mit 2 Setzeiern und Röstkartoffeln	4,55 M
Kochklops in Kapernsoße mit Schwenkkartoffeln und gemischtem Salat	6,65 M
Gedünstete Broilerkeule in Käsesoße mit Risotto und gemischtem Salat	10,20 M

Besonders empfehlen wir Ihnen unsere Tages-Spezialitäten die wir für Sie nach Originalrezepturen aus den befreundeten Volksrepubliken zubereiten

Montag – Ungarn

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	5,90 M

Dienstag – Sowjetunion

Bitok mit Gewürzgurke in Sahne, Röstkartoffeln und Bohnensalat	6,95 M

Mittwoch – CSSR

Pilsner Rostbraten mit Speckknödel und gemischtem Salat	7,65 M

Donnerstag – Ungarn

Podwarak (Serbische Ente) mit Kartoffeln und Weißbrot	9,05 M

Freitag – Bulgarien

Kebabtscheta in Paprikasoße, Zwiebelkartoffeln und gemischtem Salat	7,15 M

Sonnabend – Vietnam

Zitronenhuhn mit Nüssen, Curryreis und Gemüse	13,35 M

Sonntag – Polen

Zrazy (polnischer Rostbraten) mit Blumenkohl und Kartoffeln	10,70 M

Sättigungsbeilagen

Petersilienkartoffeln	0,65 M
Püree	0,70 M
Pommes frites	0,85 M
Risotto	0,90 M
Klöße	1,30 M
Kartoffelkrusteln	1,85 M

Gemüsebeilagen

Apfelrotkohl	0,95 M
Sauerkraut	1,05 M
Spinat	1,25 M
Speckbohnen	1,40 M
Mischgemüse	1,50 M
Zuckererbsen	1,50 M

Salatbeilagen

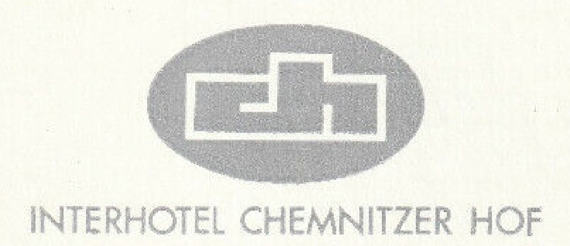
Bohnensalat	0,85 M
Gemischter Salat	1,50 M
Salat „Waldorf"	1,50 M

Kalte Speisen

Geflügelcocktail mit Ananas und Toast	6,60 M
Käseschnitte „Interhotel"	6,05 M
Geflügelsalat „Feinschmecker" mit Butter und Brot	7,75 M
Variationen von Käse mit Butter und Brot	7,80 M
Tatarbeefsteak mit Eigelb, Zwiebeln, Gewürzgurke, Ölhering, Butter und Brot	8,35 M
Salatvariationen mit Butter und Brot	8,55 M
Bauernsalami mit 2/2 gefüllten Kaviareiern, Butter und Brot	9,15 M
Aufschnittplatte mit Gewürzgurke, Butter und Brot	9,70 M
Ungarischer Rindfleischsalat, garniert, mit Butter und Brot	10,20 M
Französischer Eiersalat mit Toast	10,40 M
Gefüllte Zungentaschen auf italienischen Salat mit Butter und Toast	11,70 M

Getränke

HOTELRESTAURANT / FESTSÄLE



INTERHOTEL CHEMNITZER HOF

Weine

gültig ab 1. 10. 1980

Weißwein

			M
DDR			
Freyburger Schloßkeller „IH Hausmarke" *		0,7 l	16,75
leichter, lieblicher Wein, kräftige Blume, angenehme Restsüße			
Kronentau „IH Hausmarke" *		0,7 l	27,00
feiner, herber Weißwein, leicht würzig, aromatisch			
Sonnenhöfchen „IH Hausmarke" *		0,7 l	27,00
lieblicher Weißwein, würzige Art, elegant und reintönig, mit leichter Muskatnote			
Ungarn			
Grüner Veltliner		0,7 l	16,80
gut fruchtig, aromatisch, weinig	Schoppen	0,2 l	4,80
Boglari Muskotaly		0,7 l	16,80
würziger, schwerer Weißwein, gute Restsüße			
Lindenblättriger		0,7 l	17,85
weinig, würzig, Restsüße			
Rumänien			
Muskat Ottonel		0,7 l	17,25
kräftig, würzig, Restsüße	Schoppen	0,2 l	4,93
Bulgarien			
Klosterkeller		0,7 l	12,60
goldgelb, ausgeglichener Geschmack, Restsüße	Schoppen	0,2 l	3,60
Hemus		0,7 l	14,55
fruchtig, harmonisch, Restsüße	Schoppen	0,2 l	4,16
Spanien			
Antonio		0,7 l	20,50
aromatisch, lieblich, Restsüße			
BRD			
Bechtheimer Pilgerpfad, Rheinwein		0,7 l	45,00
kräftig würzig, harmonische Säure, angenehme Restsüße			
Uerziger Schwarzlay, Moselwein		0,7 l	46,50
angenehm weinig, frische Säure, deutliche Restsüße			
Österreich			
Burgenländer Reblaus		0,7 l	43,50
angenehm würzig, weinig mit harmonischer Säure			
Margarethener Auslese		0,7 l	55,50
vollweinig mit trockenem Charakter			

Rotwein

			M
DDR			
Romanze in Rouge „IH Hausmarke" *		0,7 l	24,00
kräftiger, funkelnder Wein mit feiner harmonischer Süße und süffigem, elegantem Rotweinkörper	Schoppen	0,2 l	6,86
Referenz „IH Hausmarke" *		0,7 l	24,00
rubinroter, feinherber Wein mit feinem aromatischen Rotweinkörper	Schoppen	0,2 l	6,86
Ungarn			
Erlauer Stierblut		0,7 l	13,95
kräftig, herber und feuriger Wein	Schoppen	0,2 l	3,98
Bulgarien			
Rosenthaler Kadarka		0,7 l	14,80
milder Rotwein, ausgeglichen			
Klostergeflüster		0,7 l	16,45
guter Körper, fruchtiger und süßer Rotwein			
Algerien			
Cuvée du President		0,7 l	19,45
dunkelrot, gehaltvoll, angenehme Gerbsäure, schwache Restsüße			
Frankreich			
Beaujolais		0,7 l	49,50
kräftiger, fruchtiger und frischer Rotwein			

Dessertwein

DDR		M
Villano „IH Hausmarke“ * weiß, halbtrocken	1,0 l	31,50
Villano „IH Hausmarke“ rot, süß	1,0 l	31,50
Italien		
Cinzano rot	1,0 l	42,00
Cinzano weiß	1,0 l	42,00
Martini rot	1,0 l	48,00
Rumänien		
Cotnari alkoholisch, würzig, Natursüße	0,6 l	17,85
Murfatlar alkoholisch, würzig, harmonisch, Natursüße	0,6 l	18,90
Spanien		
Malaga schwerer, würziger spanischer Süßwein typische Malaganote	0,7 l	36,00
Castellon süß, kräftig, vollmundig	0,7 l	16,80

Schaumwein

DDR		
Schloßberg Brillant „IH Hausmarke“ * betont weicher, milder Sekt, halbtrocken	0,75 l	31,80
Rotkäppchen Sondercuvée „IH Hausmarke“ * betont weicher, milder Sekt	0,75 l Glas 0,1 l	31,80 4,24
Rotkäppchen süß vollmundig, spritzig, elegant	0,75 l 0,375 l	31,80 17,70
Rotkäppchen Dessert lieblich, süffig	0,75 l	25,80
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l 0,375 l	31,80 17,70
Herrengedeck (1 Fl. Exportbier, 1 Fl. Rotkäppchen Sekt 0,375 l)		20,10
Sowjetunion		
Sowjetischer Sekt halbtrocken	0,8 l	35,10

Aperitif

Villano mit Zitronensaft Wermut weiß, süß, mit Zitrone	Glas 0,2 l	3,40
Rossia Bitter-Aperitif 4 cl Rossia, Bitter-Tonic, Zitronensaft	Glas 0,2 l	3,50
Gin-Tonic 6 cl Gin, Bitter-Tonic, Zitronensaft	Glas 0,2 l	4,65
Cola-Wodka 6 cl SU-Wodka, Cola, Zitronensaft	Glas 0,2 l	4,95

Spirituosen

Edelbrände

		M 4 cl
Weinbrand Edel	38 Vol. %	3,52
Weinbrand Auslese	38 Vol. %	4,06
Jubiläums-Weinbrand V. O.	38 Vol. %	4,80
Grand Reserve V.S.O.P.	38 Vol. %	5,56
Sowjetischer Brandy ***	40 Vol. %	4,96
Smoky-Springs Whisky	43 Vol. %	3,52
Club 99 Whisky	43 Vol. %	4,72

Trinkbranntweine

Serschin Wodka	40 Vol. %	2,26
Sowjetischer Wodka	40 Vol. %	3,36
Boonekamp	48 Vol. %	2,32
Polnischer Wodka	45 Vol. %	3,36
Dry Gin	45 Vol. %	2,46

Liköre

Apricot Brandy	35 Vol. %	2,16
Kirsch-Whisky	32 Vol. %	2,32
Mokka Edel	25 Vol. %	2,92
Karlsbader Becherbitter	38 Vol. %	3,66
Eierlikör	20 Vol. %	2,76
Eierlikör im Schokobecher 2 cl	20 Vol. %	1,74
Havanna Club Ananas-Likör	35 Vol. %	3,30
Havanna Club Bananen-Likör	35 Vol. %	3,30

Biere

Wernesgrüner Pils	0,25 l	1,02
Wernesgrüner Pils	0,5 l	2,03
1 Flasche Wernesgrüner Exportbier		2,40
1 Flasche Radeberger Exportbier		2,40

Alkoholfreie Getränke

Margonwasser ohne Geschmack	0,33 l	0,60
Tonic-Wasser	0,25 l	1,35
Grapefruit-Juice	0,2 l	2,18
Orange-Juice	0,2 l	2,18
Tomatensaft	0,2 l	1,20
Mandora	0,25 l	0,75
Cola	0,25 l	0,83

Diabetiker-Angebot

Saft	0,25 l	1,50
Diabetiker-Wein	0,7 l	15,45
Rotkäppchen Diabetiker-Sekt	0,375 l	16,65

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Spirituosen — außer Eierlikör — in 2 cl Ausschankmengen.

III 6 30 KvGD 145 80 0,3 1875

1/4 Broiler mit Früchten, Butter und Brot	12,25 M
Gemischte Bratenplatte mit pikanter Beilage, Butter und Brot	13,00 M
Roastbeeföllchen auf italienischen Salat, gefülltes Ei mit Remoulade und Brot	12,55 M
Große Abendplatte für 2 Personen	21,05 M

Zum Gebäck – bekömmlich, nahrhaft und stärkend

1 Kännchen Kaffee komplett	3,00 M
1 Kännchen Mocca komplett	2,85 M
1 Kännchen Mocca double komplett	4,30 M
1 Kännchen coffeinfreier Kaffee komplett	3,00 M
1 Kännchen Kakao	2,70 M
1 Kännchen Malzkaffee komplett	1,35 M
1 Kännchen Grusinischer Tee	
mit Zucker und Zitrone	1,50 M
mit Zucker und Kondensmilch	1,41 M
1 Kännchen Lipton Yellow Label (erste Qualität)	
mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M
1 Kännchen Pickwick Tee (engl. Mischung)	
mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M
1 Kännchen Horse Guard (engl. Mischung)	
mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M
1 Kännchen Horse Guard (indische Mischung)	
mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M

Kaffeespezialitäten

Kaffee „Baltimore" (Kaffee, 1 gequirltes Eigelb, Zucker)	2,45 M
Kaffee „Francaise" (2 cl Edel, Mocca)	4,50 M
Kaffee „Mexikaner" (1/2 Kaffee, 1/2 Kakao)	1,40 M
1 Kännchen Kaffee „türkisch"	2,80 M

Eisspezialitäten

Eisbecher „Nippon" (Haselnußeis, Kirschlikör, Mandarinen, Sahne, Hippengebäck)	5,50 M
Eisbecher „Vulkano" (Schokoeis, Vanilleeis, Eierlikör, Nüsse, Ananas, Sahne) brennend serviert	7,30 M
Eisbecher „Nizza" (Fruchteis, Obstsalat, Kirsch-Whisky, Sahne, Nüsse, Praline)	5,90 M
1 Portion Schlagsahne	2,25 M
Pfirsich „Melba"	3,90 M
Eiskaffee	3,30 M
Eisschokolade	3,30 M
Obstsalat mit Maraschino und Sahne	4,85 M
Erdbeereisbecher	5,55 M
Pückler-Halbgefrorenes mit Eierlikör und Sahne	5,00 M
Mokkabombe mit Sahne	5,95 M
Fruchtspieß auf Vanilleeis	6,70 M
Ananassektsorbet	10,95 M
Omelette surprise (für 2 Personen)	16,65 M

Wir empfehlen unser Gebäcksortiment

1 Stück Baumkuchendessert	1,55 M
1 Stück Buttercremtorte	2,00 M
1 Windbeutel	1,95 M
1 Stück Fruchtsahnetorte	2,30 M
1 Stück Javatorte	2,10 M
1 Stück Nougattorte	2,85 M

Unser Konditor hält für Sie weitere Spezialitäten bereit, lassen Sie sich bitte vom Servierpersonal beraten.